# Domaine Léon Boesch

### ALSACE WESTHALTEN FRANCE

## "Vallée Noble" 2023

A.O.C. ALSACE GEWURZTRAMINER

Appellation communale délimitée, située sur la rive gauche de l'Ohmbach, elle englobe les quatre collines exposées plein sud de notre vallée. Le Gewurztraminer s'exprime sur une grande maturité tout en conservant une très belle tension.

Géologie: Grès et calcaire

**Exposition**: Sud

Années de plantation: 1956 et 1989

Nombre de pied: entre 5000 et 6000/ha

Surface: 0,8 ha

Viticulture: Biodynamique Demeter

<u>Vendanges</u>: Manuelles avec tri les 2 et 23 octobre.

<u>Vinification</u>: Pressurage long en raisin entier, fermentation en

foudre traditionnelle avec levures indigènes.

Élevage: En foudre sur lie total jusqu'à la mise en bouteille le 19

août 2024.

Nombre de bouteilles: 6 959 en 75cl

601 en 37,5cl.

<u>Analyse</u>:

Sucre : 36 g/l Acid. Totale : 5,71 g/l pH : 3,65 Alcool : 14,5 %

#### <u>Dégustation</u>:

Le nez commence sur le cacao, le miel de sapin, puis la pâte de fruit, la fleur de citronnier, de datura, l'ananas, l'abricot qui lui apportent son incroyable complexité. En bouche l'attaque est riche, mais sa générosité est très vite équilibrée par une belle acidité et des amers fins qui emportent longuement le vin avec des touches de pain d'épice dans une finale gourmande.

ALSACE

#### **Suggestions:**

Un vin croquant et rafraîchissant qui accompagnera volontiers des plats exotiques (créole, indien), la cuisine aigre douce de Shanghai, le fromage affiné ou simplement tout seul à toute heure de la journée.

## DOMAINE LÉON BOESCH